


商品規格書

商品No.	A01301	商品名	北海道産亜麻仁油ドレッシング 和風たまねぎ味				
	上代(税込)	1995円	内容量	145ml			
	包装形態	箱入り					
	賞味期限	常温8ヶ月	JANコード	4560217 280030			
	販路制限など		サイズ				
	WEB通販	○		長辺(mm)	短辺(mm)	高さ(mm)	重量(g)
	その他通販	○	商品	51	51	158	336
	店舗販売	○	ケース	340	210	175	6400
	海外	○	入数	18本			
	バルク	要相談	Bロット	可			
	PB	要相談	(小口)				

『北海道産亜麻仁油ドレッシング』は、化学調味料を使用しておりません。濃い味付けの食品が増える中、ひよっとしたら物足りなく感じるかもしれません。でもこれが、美しい北海道の母なる大地が産んだ味なのです。お召し上がりの際は、薄紫色の花が一面に広がる亜麻畑の中、草取りをしている農家さんの笑顔を思い浮かべてください。そして、出来れば、北海道産のお野菜にかけて、北海道の夢も一緒にお召し上がりください。

脂肪酸(油)は体に良くない、というイメージがありますが、実はそれは、正しい認識ではありません。わたしたちの体はそれを材料にして体の働きを調節する物質をつくりますが、材料となる脂肪酸(油)が違えばそこからできる物質も異なります。必要だからとやみくもに摂取量するのではなく、バランスよく摂取することが大切です。

特長 摂取する脂肪酸(油)のバランスが悪いと、生理機能のバランスも悪くなり、健康のバランスも悪くなるといわれています。厚生労働省によるとn-3(オメガ3)系脂肪酸とn-6(オメガ6)系脂肪酸の摂取バランスは1:4が理想的。ところが一般的食生活ではn-6(オメガ6)系脂肪酸の摂取量が過剰、n-3(オメガ3)系脂肪酸が不足となりがちです。

平成17年版厚生労働省「日本人の食事摂取基準」ではn-3(オメガ3)系脂肪酸が増やすべき栄養素に指定されています。この脂肪酸(油)を補うことで、コレステロール・中性脂肪の低下、血栓症防止作用など、いろいろな生理作用を介して生活習慣病の予防になることや、脳卒中、肥満、糖尿病、ガン、アレルギーへの予防効果があることなどが示唆されています。さらに摂取割合を増やすことで、女性ホルモンの材料を蓄えることができ、ひいては更年期障害の軽減にもつながるなど、様々な保健機能があることが学会で報告されています。

お召し上がり方

栄養成分表示

エネルギー	187kcal
タンパク質	2.1g
脂質	13.9g
炭水化物	
ナトリウム	1.4g
亜麻仁油	24.2g入り

原材料名

醸造酢、玉ねぎ、食用植物油脂(亜麻仁油)、しょうゆ(本醸造)、還元水飴、砂糖、食塩、ポークエキス、でんぷん、香辛料、酒精、(原材料の一部に小麦・大豆・リンゴ・豚肉を含む)

備考

お問い合わせ先	有限責任事業組合 亜麻ルネサンス 〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階 TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971 E-mail info@nlife.jp HP http://www.nlife.jp/
---------	---